ANNO SECONDO - N. 22 SABBATO 26 AGOSTO 1843

# L'AMICO DEL CONTADINO

## FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—



## ECONOMIA PUBBLICA

—

### CENNI SULL' INSEGNAMENTO TECNICO NELLA PROVINCIA DEL FRIULI

III.

*Asilo degli Orfani in Udine diretto da Mons. Canonico Francesco Tomadini.*

( Continuazione ).

Quando nel 1836 il fatale asiatico morbo mieteva fra noi tante vite, la classe degli artigiani poveri e dei proletari fu più che ogni altra bersaglio e segno a quel flagello dell' umana famiglia. In poco d' ora un rilevante numero di bambini e di garzoncelli si vide orbato dei genitori, senza pane, senza tetto, senza soccorso alcuno.

Gl' Istituti di pubblica beneficenza ricoverarono quanti più poterono di questi sgraziati orfanelli, ma ad onta di ciò per le nostre vie trascinavansi accattando non pochi fanciulli squallidi, cenciosi, affamati, piangenti - Abbandonati a sè medesimi sarebbero morti certamente d' inedia e di stento, parlando del maggior numero, chè i superstiti più infelici ancora, privi di educazione morale e cristiana, privi di un mestiere col quale procacciarsi onestamente il vivere, rotti a ogni vizio appena adulti, incominciato avrebbero per tempo a popolare, sfrontati mariuoli, e tagliaborse arditi, le prigioni di polizia, per uscirne poche settimane appresso migliori no, ma corrotti dall' esempio e dal contatto dei ribaldi, e già maestri di delitti e di ogni nequizia. Nessuno che avesse umane viscere, crediamo, sarebbesi rifiutato gettare un quattrino, un tozzo di pane a que' miserelli, degni quanto altri mai di compassione - Francesco Tomadini semplice prete allora, oggi Canonico della Cattedrale, non dovizioso, ma di agiata famiglia, non vantatore di quelle umanitarie utopie le quali a' dì nostri sembrano in gran voga e servono a palliare molte secrete ambizioni, ma filantropo vero e cristiano, fece ben altro che sterilmente compiangerli -

Nella Divina Provvidenza e negli animi bennati de' suoi concittadini sperando, confidando, tutti, ed erano sessanta da circa, li raccolse in una casa concessagli all' uopo dal Municipio. Del proprio gli alimentò, li vestì, e quando un tratto vide fallirgli i mezzi a proseguire la santa opera, chiamò in soccorso la liberale carità del Prelato, de' parrochi, di tutti i buoni. Fu sovvenuto prontamente, e siccome Udine è fra le poche città del Regno tuttora mancanti di una *Casa di ricovero e d' industria*, così al prodotto delle questue quando a quando si unì parte di quello derivante da rappresentazioni teatrali e da giochi di *tombola* a favore della pubblica benificenza.

È voce che il buon Tomadini del canonicale ecclesiastico benefizio nulla per sè ritenga, e che con una mano ignara di quanto fa l' altra, intera ne eroghi la prebenda a sussidio degli orfanelli da lui ricoverati. Egli così adoperando seguirebbe alla lettera quel precetto evangelico « ... date per limosina quanto è in poter vostro » ed ecco ogni cosa vi sarà netta. Ma guai » a voi Farisei: perciochè voi decimate la » menta e la ruta ed ogni erba, e lasciate » addietro il giudizio e la carità di Dio ». Di questo novello istituto, e del suo benemerito fondatore è cenno in un articolo che l' egregio A. Pascolati di Palma, il quale con tanto amore si consacra agli studj pedagogici ed alla istruzione del popolo, inseriva quest' anno nel primo numero della *Favilla* - Rimettendo di buon grado i nostri lettori a quell' articolo, faremo presente che questo privato istituto di educazione non à determinati regolamenti nè certe rendite. I ricoverati ora in numero di oltre cinquanta, sono divisi in due classi secondo la età. Frequentano i più giovani le vicine scuole elementari comunali, e nelle altre ore del giorno un sacerdote fa loro ripetere la lezione, insegna ai medesimi la dottrina cristiana, i fanciulleschi trastulli ginnastici, invigila e dirige all' uopo di rendere gli allievi robusti ed agili delle membra, cosa per tutti utilissima, agli operaj indispensabile.

Alla seconda classe appartengono i più provetti, e questi, lasciate le pubbliche scuole, ricevono un' educazione pratica nei mestieri più comuni di legnajuolo, magnano, calzolajo, sartore, legatore di libri ec. Il Direttore consultando la loro attitudine e disposizione li colloca nella officina degli artieri più capaci ed onesti, ove fanno un tirocinio che dura fino a che, imparata l' arte, sono in caso di esercitarla ritraendone un profitto.

Questi giovanetti sparsi nelle diverse botteghe della città rientrano verso mezzo giorno nell' ospizio ove all' usato il Direttore li accoglie, li interroga e cerca istillare amorevolmente nei medesimi i principj dell' ordine, della morale, dell' onore, della virtù, nonchè di educarli alla civiltà dei modi, ed alla mondezza del corpo. Prima di dispensare ai medesimi il pranzo li aduna nella scuola ove il maestro viene esercitandoli nel leggere, nello scrivere, nel far di conto, onde non dimentichino quanto fu loro insegnato, e ad oggetto di sempre meglio perfezionarli.

Ne' dì festivi intervengono mattina e sera alle sacre liturgie nella parrocchia, ed accompagnati dal maestro tutti si recano al passeggio. Benchè lo scopo dell' Istituto fosse quello di educare gli orfani di genitori morti dal *cholera*, tuttavolta in progresso il Tomadini accolse degli altri fanciulli orfani od abbandonati da padri indigenti e viziosi - Egli che à il conforto di vedere come tutti cotesti figli di adozione corrispondano egregiamente all' affetto suo paterno, alle cure indefesse, ai sudori che gli costano ed a' benefizj dalla pubblica carità loro derivati, andava un utilissimo progetto non à guari maturando, quello cioè di ammaestrare i suoi allievi nell' agricoltura pratica.

Sennonchè lo sviluppo di questo suo divisamento esigerebbe dei mezzi e dei capitali che a Monsignor Tomadini mancano presentemente; dovendo incominciarsi dall' acquisto di un poderetto in città o nel suburbio, e di tutto quel corredo, il quale rendesi necessario a fondare una scuola agraria da cui possa sperarsi un qualche vantaggioso risultamento - Udim-

mo in questi ultimi giorni, e noi speriamo sia questa una vana ciarla, che il benemerito Direttore dell'asilo per gli orfani, forse alquanto scorato, non vedendosi come ne' primi tempi sovvenuto, e nella santa missione con assiduo fervore sorretto, intenda smettere - Ma Dio nol vorrà, nè il consentiranno i preposti alla pubblica beneficenza, i quali vôlto da molti anni l'animo a fondare in Udine una *casa di ricovero e d' industria* per gl'indigenti, e poste insieme a quest' uopo considerevoli somme e pingui legati, dovrebbero persuadersi, mentre studiano come convenga il meglio incarnare il pio disegno, che l'ospizio aperto dalla filantropia del Tomadini ai poveri orfanelli non è che un principio, un germe di quella casa di *ricovero e d' industria*, di cui Udine con impazienza sta aspettando l' attivazione.

Per la qual cosa l'umile istituto del Tomadini vuol essere specialmente raccomandato alla cristiana pietà delle anime caritatevoli e buone, onde non venga meno e perduri da sè; ovvero aggregato alla *casa di ricovero e d' industria* finchè vi saranno dei teneri orfanelli bisognosi di ajuto, di educazione, di sostentamento che val quanto dire

. . . . . . . . « finchè il sole
» Risplenderà sulle sciagure umane - ».

(*sarà continuato*).

P. ANTONINI.

## ECONOMIA AGRICOLA

### DEI FIENILI OLANDESI.

I fienili quali sono ordinariamente costruiti, hanno molti difetti, perchè essendo chiusi da ogni parte, toltone la porta e qualche balcone, l' aria non vi può circolare, e quindi impedisce che succeda una perfetta diseccazione del fieno; per il che ne avviene che perda oltre il suo colore anche il suo profumo, e sovente acquisti sapore ingrato. Si potrebbero migliorare queste costruzioni non conservando che gli angoli ed i pilastri pel sostegno del colmo, riempiendo poscia que' spazj con tavole di pioppo, distanti tra loro un pollice circa.

Ma la miglior maniera di conservar il fieno è di formare dei mucchi a corrente d' aria, seguendo il metodo olandese. Raccomandando questa pratica che può riuscir utile a tutti, ci varremo anche dell' autorità della società reale di agricoltura di Parigi, la quale con ogni mezzo incoraggiava questi fienili, sostituendoli a' comuni. Ognuno poi bene avvisa alla grande economia che ne deriverebbe nei fabbricati, e quanti minori accidenti ne avverrebbero pegli incendj cagionati o dalla trascuranza incompatibile, o dai fulmini.

A coloro quindi che intendono seguire il processo olandese diremo: che conviene prima d' ogni cosa segnare sul suolo un cerchio del diametro che deve avere il mucchio, poscia con forti pezzi di legno si formano due corridoj trasversali di un terzo di metro di larghezza e disposti in croce, lasciando libero il centro del cerchio dove essi corridoj vannosi ad incontrare. Ciò fatto, si riempiono i quattro segmenti esterni che rimangono sull' area, toltone il loro centro comune, e si fa un coperchio ai corridoj con legni e fascine, in modo che il tutto presenti un piano solido e livellato, sul quale il fieno possasi porre lontano dall' umidità del suolo, e che le quattro parti esterne de' corridoj dieno sempre un libero passaggio all' aria esterna, di cui essi sono i condotti.

Nel centro di questi condotti si pone un cilindro di vimini di larga tessitura che abbia un terzo di metro di diametro, eguale a quello dell' apertura che vi si lascia, e due metri di altezza, e si forma il mucchio intorno a questa specie di paniere; il quale dev' esser guernito nella parte superiore; 1.° di due manichi destinati a poterlo rialzare secondo che il mucchio ascende; 2.° d' una croce formata con due bastoni o panconcelli, nel cui centro avvi un filo a piombo che serve a far conoscere se il mucchio è perpendicolare; 3.° d' una corda attaccata al centro del paniere, colla quale si può verificare se il mucchio è perfettamente rotondo.

Questo cilindro forma anche, nel centro del mucchio e fino alla sua sommità, un cammino che, comunicando coi condotti della piattaforma o del piano, fa circolar l'aria nell'interno del mucchio. Quando il fieno è bastantemente risudato, e che non v' ha più nel suo interno nè calore nè fermentazione, si copre il mucchio e il cammino con un capitello di paglia. In questo modo il fieno conserva il suo colore, il suo profumo, e tutte le sue qualità nutrienti.

In Friuli, e nel Trivigiano ben anco, vedemmo dei fienili o mucchi ordinarj i quali rassomigliano ai mucchi di fieno olandesi; ma dessi sono privi della corrente d'aria nell' interno, e quest' è una trascuranza gravissima. Alcuni anche trascurano di formarvi un piano che isoli il fienile dal suolo, e allora ne avviene che una parte marcisce, e comunica cattivo odore anche a quello sovrapposto. Da altri anche s'idearono dei fienili la cui forma è oblunga e rotondate l'estremità. Ma i mucchi di fieno olandesi sono riconosciuti i migliori, toltone la loro forma quadrata, ch'è men favorevole a disporre che la rotonda. Quei fienili sono formati con quattro travi infisse nel suolo, che sostengono un tetto leggerissimo coperto di paglia, e mediante alcune cavicchie, lo si può facilmente abbassare od inalzare.

G. B. Z.

## ECONOMIA DOMESTICA

—

### CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Chi non desidererebbe di avere in ogni stagione le frutta, i piselli, i fagiuoli, e gli altri legumi freschi e saporiti? chi, nei lunghi viaggi di mare non desidererebbe il latte e le carni freschissime? Ebbene, tutto ciò si può ottenere con poche cure e piccolissima spesa. Ognuno quindi comprende i vantaggi e i piaceri di poter conservar per un'epoca più o men lunga le sostanze che la natura ci dà ad epoche determinate e brevi, e che vengono consumate nel momento istesso della loro produzione.

Fra tutti i tentativi ideati per conservare i prodotti alimentari, senza aggiungervi zucchero o sale, ciò che modifica le loro proprietà, quello di Appert è il migliore, poichè col suo mezzo si conservano agli alimenti i caratteri che offrono nel momento stesso in cui vengono preparati.

Noi continueremo a chiamare questo modo di preparazione col nome di Appert, abbenchè sappiamo che questa scoperta devesi ad un illustre italiano.

Dell'esito non è a muover dubbio. Lo scorso inverno mangiai piselli che il chiar. Compilatore di questo giornale conservò, seguendo il metodo Appert, ed erano eccellenti, come se raccolti fossero in quello stesso giorno.

Le carni poi possonsi conservare, in scattola con questo processo, per molti anni. Onde provarlo riferiremo un'esperienza fatta dalla Società d'incoraggiamento sopra una scattola preparata da sedici anni.

Per verificare la bontà del processo di conservazione l'Ammiragliato di Londra fece imbarcare un certo numero di scattole sopra un bastimento che si dirigeva alle Antille, ov'esse furono serbate per due anni, indi riportate in Inghilterra. Vennero poscia imbarcate sul vascello la *Furia*, sul quale il capitano Parry fece il viaggio in cerca del passaggio del polo - nord. La *Furia* essendosi arrenata al capo Furia, il capitano Parry dovette abbandonarla, e percorrere un lungo tragitto sui ghiacci col suo equipaggio.

Il capitano Ross, mandato alla ricerca della prima spedizione, rimase chiuso per tre anni fra ghiacci, ed avendo trovato la chiglia della *Furia*, nutrì il suo equipaggio cogli alimenti conservati che vi trovò in grande quantità. Trascorso questo tempo, lo sgombero dei ghiacci dandogli adito di ritornar in Inghilterra, vi riportò alcune di quelle scattole, le quali aperte confermarono la perfetta conservazione degli alimenti. Il cap. Ross facendo un viaggio in Francia chiese alla Società di Incoraggiamento di aprire una di quelle, e si osservò che il bove alla salsa, ch'era in essa contenuto, non avea perduto alcuna delle sue qualità, e che anche qualche giorno dopo, ch'era stato estratto, era saporitissimo come se preparato fosse il dì innanzi. Un simile fatto non lascia nulla a desiderare.

Convinto adunque dei vantaggi che può offrire all'economia domestica e all'industria un simile processo, lo esporrò, onde coloro che leggono questo giornale possano valersene.

Ognuno bene sa che le sostanze organizzate prive di vita si alterano più o meno presto, secondo la temperatura e il grado d'umidità, e quelle che servono di alimento divengono in breve tempo improprie a un tal uso.

L'aria, e più precisamente l'ossigeno od *aria vitale* ch'è uno dei due principj costituenti l'aria stessa, è la cagione per cui si alterano le sostanze alimentari; conviene quindi privarle del suo contatto, chiudendole, sia allo stato naturale o preparate, come se dovessero consumarsi immediatamente quai alimenti, in vasi di cui si chiude esattamente l'orificio, e la di cui temperatura s'innalza fino ai 80.° R., calore dell'acqua bollente, mediante il bagno d'acqua o di vapore. La piccola quantità d'aria che vi rimane allora nei vasi è insufficiente per alterar le sostanze con le quali l'ossigeno si trova in contatto.

Il processo di Appert è semplicissimo; consiste principalmente 1.° a chiuder con grandissima attenzione in bottiglie, in boccali, o in scattole di latta le sostanze che voglionsi conservare; 2.° ad esporli, così chiusi, all'azione dell'acqua bollente in un bagno-maria per più o men tempo, secondo la loro natura; 3. a ritirare le bottiglie dall'acqua al tempo prescritto.

È necessario per la preparazione delle conserve Appert, 1. delle scansie di tavole bucate, sulle quali devonsi porre a sgocciolare le bottiglie ordinarie; 2. buonissimi turaccioli di sughero senza difetti e della lunghezza di 18 a 20 linee; 3. una grande caldaja alla quale si adatta un coperchio; 4. dei sacchi di traliccio, o di grossa tela, fatti simili ad un manicotto, aperti egualmente alle due estremità, che si serrano a vagina, e chiusi che non lascino d'apertura che la larghezza di un tallero; 5. d'un luto, il quale si forma con la calce viva idrata, ridotta in polvere (che si conserva in vasi ben chiusi pei bisogni) che si mischia al formaggio dolce a consistenza di pasta. Questa pasta produce un luto che indurisce prontamente e resiste al calore dell'acqua bollente. Gli altri luti fatti con resine od altre sostanze, difficilmente resistono all'acqua calda, e comunicano facilmente un ingrato odore alle cose conservate.

Per alcune sostanze, quali sono le frutta, i legumi, le erbe ec. convengono le bottiglie, ma per le carni, onde non tagliarle a pezzi, è meglio sostituire i vasi di latta. — È con questo processo che a Londra e a Nantes si preparano masse enormi di ogni sorta di alimenti che servono pei viaggi di mare. Nelle nostre principali città marittime, Venezia e Trieste, non si potrebbero egualmente preparare gli alimenti pei viaggi, e specialmente quelli de' pesci, co' quali si potrebbero fare vistosi mercati con la terra ferma? Vi pensino sopra gli speculatori, chè un tal processo potrebbe divenire una nuova industria.

Veniamo alla pratica. Conviene che i vasi sieno ben lavati e bene asciutti: quando ciò siasi fatto si riempiono delle sostanze, si turano e si lutano perfettamente. Se i vasi sono di vetro si rivestono de' loro sacchi, e si pongono poscia in una caldaja di fondo piano, e si riempie questa di acqua fresca, in maniera che i vasi sieno immersi fino alla bocca; si copre la caldaja col suo coperchio, il quale poggia sui vasi; si ricopre la parte superiore del coperchio con canovacci bagnati onde chiudere tutte le fessure per impedire quanto più puossi l'evaporazione del bagno-maria. Volendo si può far a meno del coperchio, ma conviene allora aver pronta dell'acqua bollente, per rimettere secondo che scema quella del bagno, poichè è necessario che essa sia sempre alla medesima altezza. Egli è necessario anche che l'acqua bolla di continuo, poichè la più piccola differenza di calore con l'acqua del bagno-maria, farebbe rompere le bottiglie.

Impedendo adunque l'evaporazione dell'acqua in bollizione, non si avrà bisogno di aggiungerne al bagno-maria, come dicemmo, e per conseguenza vi sarà una economia nel combustibile.

Nello stesso bagno-maria si potranno mettere bottiglie contenenti diverse sorta di sostanze, sempre che queste abbisognino del medesimo grado di ebollizione.

Quando la caldaja sia preparata, riempiuta di acqua fredda, la si tiene sul fuoco il tempo prescritto per le sostanze ch'essa contiene; trascorso il tempo si leva subito la caldaja dal fuoco. Un quarto d'ora dopo si estrae l'acqua pel robinetto, se la caldaja è fornita di esso, ciò che sarebbe opportunissimo, e la si discopre mezz'ora dopo, ed un'ora dopo averla discoperta si levano le bottiglie; che se la caldaja non avesse robinetto si levano le bottiglie quando l'acqua è bastantemente raffreddata da poter sopportare con la mano il calore.

Si deve poscia levar il sacco che invoglie le bottiglie, esaminarle attentamente se soffersero durante la bollitura; e si serbano. Che se credesi conveniente si può di nuovo intonacare le bottiglie col luto che abbiamo di sopra indicato di calce e cacio, o con qualche altro.

Per chiudere perfettamente, conviene che le bottiglie non sieno piene che fino a tre pollici sotto il cercine, onde non si spezzino pel dilatamento prodotto dal calore nelle sostanze.

*Conservazione delle carni e dei pesci.* Per queste sostanze conviene adoperare vasi di latta, i quali sono formati della scattola propriamente detta e d' un coperchio. Dopo aver riempita la scattola della sostanza da conservare, disposta in maniera di trar il massimo profitto dello spazio, si salda il coperchio, e si versa per una apertura circolare ad esso sovrapposta il sugo o la salsa. Si pongono le scattole nelle aperture convenientemente praticate nella parte superiore di una cassa di lastre di ferro, nella parte inferiore della quale si fa penetrare il vapore di acqua. Quando la temperatura è stata mantenuta lungo tempo a 80.° R. (calor dell'acqua bollente), si versa nelle scattole una quantità di salsa o di sugo quanto basti per riempierle, si salda la piccola lastra che chiude l'orificio rimasto libero, e si tengono per un quarto d' ora alla suddetta temperatura.

Coloro che non avessero la cassa di lastre di ferro per introdurvi le scattole alla cottura, ponno valersi di una caldaja come abbiamo sopra indicato, nella quale s' immergono le scattole nel bagno d' acqua. Il processo è lo stesso.

Quando le scattole sono ben chiuse, le pareti producono, dopo qualche tempo, delle sensibili depressioni, per cagione del vuoto che vi ha nell'interno; che se per lo contrario, esse si dilatano o si gonfiano in qualche punto, egli è indizio che l' operazione fu male eseguita.

La maggior parte delle carni e de' pesci basta che siano cotti a metà o tre quarti per ricevere l'applicazione del bagno-maria. Un quarto d'ora di questo è assolutamente il tempo prefisso.

*Conservazione dei legumi e radici.* - *Piselli verdi.* Raccolti i piselli, si sgusciano, si separano i grossi e quelli che sono troppo minuti, si riempiono bene le bottiglie: si chiudono subito. Si tengono al bagno-maria per un'ora e mezza, se il tempo è fresco ed umido, e due ore se è caldo e secco. I grossi piselli richiedono due ore e due ore e mezzo secondo la stagione.

*Asparagi.* Si nettano come nell' uso ordinario, poscia si pongono nell' acqua bollente, e subito dopo nell' acqua fresca. Gli asparagi intieri sono disposti. nelle boccie a larga bocca, colla testa in giù. ma meglio sarebbe nelle scattole di latta. Sgocciolansi, e si sottopongono ad una sola bollitura.

*Fagiuoli verdi.* Si mondino, e si riempiano le bottiglie. Se i fagiuoli sono grossi, tagliansi per lungo, in due o tre: allora non abbisognano che di un'ora di bollitura, altrimenti ve ne vuole mezz' ora di più.

*Carciofi.* Si scelgano di mediocre grandezza; si levino le foglie inutili, si acconcino. Fatto ciò si pongano nell'acqua bollente, subito dopo nell' acqua fresca: si sgoccino, si pongano in scattola. Un' ora di bollitura.

*Cavoli-fiori.* Si mondino come usasi ordinariamente, e si preparino come i carciofi. Si tengano al bagno-maria per mezza ora.

*Acetosa, latuga, bietola, cerfoglio, cipolletta.* Si mondino quest' erbe; facciansi cuocere separatamente con poche bolliture; si levino dal fuoco, e si mettano a raffreddare su piatti di terraglia. Quando saranno poste in bottiglie, si tengano per un quarto d' ora alla bollitura.

*Cipolla, cipollina, selino, cardo.* Si preparano di grasso o di magro. Nel primo caso, si fanno cuocere a metà con un poco di sale, con o senza condimento; si sgocciano, si pongono a raffreddare, indi si pongono per mezz' ora alla bollitura del bagno. Nel secondo caso, si fanno cuocere per tre quarti, si lasciano raffreddare, poi si dà loro una bollitura al bagno-maria di un quarto d' ora.

*Conservazione delle frutta.* - *Lamponi rossi e bianchi sgranellati* (ribes). Questi frutti devon esser raccolti prima della loro maturazione. Una sola bollitura.

*Pesche, albicochi, pesca noce.* Conservansi questi frutti interi; raccolgonsi un po' prima della loro maturazione. Una sola bollitura. La pesca noce dev' esser pelata, altrimenti acquisterebbe un sapore amaro.

*Prune d' ogni sorta.* Si può conservarle col gambo o senza; si raccolgono un po' sode. Si espongono ad una sola bollitura.

*Pere.* Una mezz' ora al bagno-maria.

*Cotogni.* Raccolgansi ben maturi; si asciughino per levar loro la lanugine; si pongano al bagno-maria per mezz' ora.

*Funghi.* Si pongano in una cazzaruola di rame stagnato con un poco di burro e d' olio di olive, acciocchè rigettino la loro acqua; si lascino sul fuoco finchè questa acqua sia ridotta alla metà; si mettano a raffreddare; poscia si assoggettino ad una bollitura.

*Fragole.* Finora sembrava impossibile conservar l'aroma delicato e fugace di questo frutto. L'Appert l' ottenne presentando soltanto alla bollitura la bottiglia che lo conteneva.

G. B. Z.

# VARIETÀ

### INCONVENIENTI DELL' USO DELLE FASCIE SUI BAMBINI

—

Perchè si fasciano i bambini? - Interrogate tutte le madri sul perchè del barbaro uso di stringere con lunga fascia le membra esilissime dei loro neonati, e vi risponderanno in coro: « perchè si è sempre fatto, si fa comunemente così: perchè le levatrici per le prime applicano le fascie ai bambini e ci insegnano a farne uso: perchè il bambino così vincolato non corre pericolo di rovesciarsi dalla culla, non si graffia la faccia, e non caccia le coperte a calci con rischio di sconciarsi qualche giuntura: in fine perchè riesce comodissimo a noi madri e balie, che possiamo attendere alle domestiche cure, mentre siamo certe che il bambino può gridare e piangere, ma non muoversi in fino a che non ci aggrada di scioglierlo dai lacci con cui l'abbiamo assicurato ».

Il filosofo di Ginevra non ha gridato invano in Francia contro codesto costume, dappoichè colà si è quasi del tutto abbandonata la fasciatura dei neonati. Una simile riforma si è incominciata anche in Italia, almeno in quelle Città nelle quali i lumi della filosofia hanno maggiormente progredito. Ma qui nel nostro Friuli abbiamo lo sconforto di riscontrare che la pratica di avvolgere e vincolare i bambini tra le fascie si è mantenuta nella primitiva sua rozzezza; giacchè, salve alcune eccezioni di mezza riforma, tutti stringono e gambe e braccia e tronco ai poveri neonati in modo da farne piuttosto dei pacchetti solidi, come dice il dottor Billard, anzichè fasciarli in guisa da permetter loro di muovere le proprie membra e liberamente respirare. - Mi sia lecito pertanto svelare alle madri gl'inconvenienti ai quali espongono i loro neonati stringendoli come fanno tra le fascie; affinchè si persuadano che un uso, sebbene vecchio, non è sempre il migliore -.

Il primo inconveniente che la fasciatura arreca all' infante si è di torlo alla libertà dei movimenti, i quali moltissimo influiscono al perfetto sviluppo delle sue membra: di tenerlo inchiodato nella culla in modo che non possa cambiare posizione quando abbisogna, onde ne avviene che il sonno sia spesso interrotto: di ritardare infine il reggersi del bambino sulle gambe ed il muovere dei primi passi, attesa la lunga inerzia in cui si tengono gli arti. - Un secondo inconveniente della fasciatura sta nella ineguale distribuzione del sangue, avvegnachè ove ella stringe lo scaccia, mentre lo accumula nelle parti libere: la testa quindi che non può venire dalla fasciatura compresa sarà sovracarica di questo fluido in confronto delle altre parti del corpo; e da ciò gl' ingorghi sanguigni al cervello che costituiscono la prima causa delle frequenti malattie di quell' organo. E quel sonno forzato che coglie il bambino dopo stretto tra le fascie, ed alquanto cullato, non è il più delle volte sonno naturale, ma artificiale; è il sopore dell' ebrezza, giacchè non il bisogno di dormire, ma il sangue accumulato al capo lo induce.

Premono le fascie con alquanto di forza il ventre ed il petto del neonato: e questa compressione si esercita sulla vescica orinaria, sugl' intestini, sul ventricolo, sul fegato, indi sui polmoni e sul cuore: visceri tutti della massima importanza per la nutrizione del bambino; visceri che non possono compire le loro squisite funzioni ove non sieno in quella libertà che la natura li ha posti.

Dalla compressione delle fascie sul ventre pertanto le molte volte derivano il rigurgitare del latte appena succiato, le digestioni incomplete, sorgente prima della verminazione, del dimagramento e di molte malattie intestinali dei bambini: dalla compressione del petto procedono il deliquio e l'asfissia che minacciano la loro esistenza, e l' asma e la tosse che dalla lesione dei polmoni dipendono. - Esercitano per ultimo la loro dannosa influenza le fascie sulle ossa degli arti e del petto dell' infante. Tanto le coscie, gambe e piedi e braccia e mani, quanto le coste che formano il torace hanno ricevuto dalla natura le loro curve, le quali, mentre servono alle ossa per l' esercizio degli usi cui sono destinate, si prestano a dare grazia e perfezione all'esterne forme del corpo. La fasciatura d'altronde, opponendosi alle naturali incurvature, tende a ridurre gli arti alla linea retta, o ad incurvarli nel senso opposto: e schiacciando le coste toglie al torace la forma più idonea alla normale funzione dei visceri che contiene. Non mancano perciò le storpiature delle gambe e delle braccia, e le gibbosità del petto e del dorso che dalla sola strettura delle fascie ripetono la loro causa.

Aggiungi ai già notati fisici inconvenienti la influenza dannosa che ha la fasciatura sul morale del piccolo uomo, il quale trovandosi contrariato in ogni volontario movimento, piegherà fin' d'allora alla irascibilità, all' impazienza: ond' è che il celebre Virey discorrendo sugli svantaggi delle fascie termina con queste parole. « Un tale imprigionamento » di tutte le membra, una si dolente situazione, » non dovranno inasprire il loro carattere per tut- » ta quanta la vita, cominciandola con atti di vio- » lenza e lezioni di schiavitù? ».

Noi chiamiamo barbari quei popoli che per ridurre ad una forma convenzionale la faccia ed i piedi dei neonati, comprimono loro la testa gradatamente, e serrano i piedi entro scarpe durissime in modo da impedire che si dilatino oltre i fissati confini. Siamo forse meno barbari di essi, noi che stringendo i bambini tra le fascie li esponiamo a tanti malanni? -

Quale dunque sarà il mezzo che, senza gl'inconvenienti della fasciatura, si presti meglio a soddisfare ai bisogni della prima età del bambino? - Ecco ciò che formerà il soggetto di un altro articolo.

I. Dott. Flumiani

—

## ATTI DELL'ACCADEMIA DI UDINE

### *Adunanza ordinaria 2 Aprile 1843*

Il Segretario dott. A. Sellenati lesse l'atto della precedente tornata 19 Marzo 1843 che non avendo incontrato opposizioni si ritenne approvato - Dietro invito del Presidente, il Socio ordinario dott. A. G. Pari ebbe quindi a leggere una memoria nella quale cercò spiegare alcuni fenomeni giudicati dal Boutigny di tanta importanza da poter servire di fondamento ad una nuova fisica e stabilire un quarto stato dei corpi, cioè lo stato *sferoidale* - Conchiuse poi il Socio accennando i mali che ne verrebbero alla medicina ove il fisiologo tentato dalla speciosa teoria del Boutigny volesse farne l'applicazione alla scienza fisiologica - Il Socio corrispondente Nob. Co. Bernardino Belgrado venne quindi, in un discorso che lesse, dimostrando la somma importanza di promovere fra noi l'industria agraria e manifattrice, citò esempj ed aggiunse alcune erudite osservazioni sull'origine, prosperità, decadenza e risorgimento del commercio.

Fu annunziato il dono fatto all'Accademia dal Socio corrispondente D. Rizzi del suo Almanacco per l'anno 1843 intitolato *l'Agricoltore delle Provincie Venete,* e prima di sciogliere l'adunanza il Presidente raccomandò con calore ai Socj di occuparsi delle due proposizioni subordinate all'Accademia nella tornata 19 Marzo 1843 dal Socio dott. G. D. Ciconj e relative alla istituzione di alcune scuole agrarie nella Provincia, affinchè nelle tornate venture possa maturarsi e discutersi questo sì importante argomento.

### *Adunanza straordinaria 30 Aprile 1843*

Dal Socio G. Bonturini vennero lette alcune considerazioni sopra la dominazione dei Patriarchi Aquilejesi in rapporto alla civiltà del Friuli - Parlò della origine del Patriarcale dominio e dei varj feudi da quello dipendenti - Dai singolari principj della feudalità friulana dedusse e fissò i caratteri che la distinguono da ogni altra, chiudendo la sua memoria coll'accennare che fece alcune delle principali cause che concorsero alla decadenza totale della denominazione dei Patriarchi.

Il Vice Segret. Prof. Cassetti annunziò i seguenti doni fatti all'Accademia.

Bizio Giovanni figlio - *Osservazioni sul congelamento dell'acqua ed esperienze sopra la conseguente sua depurazione.*

Trevisan Nob. Vittore - 1. *Prospetto della Flora Euganea* - 2. *Enumeratio stirpium cryptogamicarum hucusque in Patavina provincia observatarum.*

Brizi Oreste Capitano al servigio della Repubblica di S. Marino e Socio corrispondente - 1. *Nuova Guida di Arezzo* - 2. *Relazione Storica degli Atti e studj della I. R. Società Aretina di Scienze lettere, ed arti* - 3. *Stato dell'agricoltura della Repubblica di San Marino* - 4. *Cenni sulle Casse di risparmio.*

Quindi fu sciolta l'adunanza.

GHERARDO FRESCHI compil.

---

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

*L'Amico del Contadino* fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

---

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.